TAHİNLİ BAHÇE ÇÖREĞİ

1,5 su bardağı ılık süt
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
6 çorba kaşığı toz şeker
12 çorba kaşığı tahin
1,5 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı su

Yoğurma kabına toz şeker, yaş maya ve ılık süt konur. Parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
Üzerine zeytinyağı, tuz ve orta yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat ılık ortamda dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle, unlu zeminde 1 karış boyunda, 4 parmak eninde açılır.
Yüzeyine 1-1,5 tatlı kaşığı tahin ve şeker karışımı sürülür. Daha sonra 1 tatlı kadar üzüm ve 1 tutam ceviz serpilir.
Hamur önce geniş tarafından fazla sıkı olmayacak şekilde rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılır.
Çöreklerin uçları alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye 1 parmak ara ile dizilir.
Tepside bulunan çörekler 20 dakika ılık ortamda dinlendirilir. Daha sonra üzerlerine su- yağ karışımı sürülür.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembe renkte pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not:Tahinin yapısı nedeniyle bu çörek gevrek olur. Ancak bir poşetin içinde saklamak koşuluyla 1 hafta sonra bile tüketilebilir.